

# Käseknödel mit Heumilch-Alpkäse



## Zutaten      Zubereitung

für 4 Personen

500 g Knödelbrot, alternativ  
altbackene Semmeln  
4 Eier, Größe M  
300 g Schönegger Heumilch-  
Alpkäse  
150 ml Heumilch  
100 g Schönegger Almbutter  
50 g Trentingrana  
1 große Zwiebel  
1 Bund Petersilie  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Olivenöl zum Anbraten

1. Die Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen und den Heumilch-Alpkäse in kleine Würfel schneiden
2. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl andünsten.
3. Die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist, nach und nach über das Knödelbrot gießen und kurz durchziehen lassen.
4. Eier, Käsewürfel, Zwiebeln und die Petersilie zugeben und alles gut durchkneten.
5. 12 gleichmäßige Knödel formen und diese ca. 20 Minuten in siedendem Salzwasser ziehen lassen (nicht sprudelnd kochen!).
6. Währenddessen die Almbutter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen und leicht braun werden lassen. Den Trentingrana grob hobeln.
7. Die Knödel abgießen, auf einem Teller anrichten und die zerlassene Butter über die Knödel geben. Den gehobelten Trentingrana über die Knödel streuen und servieren.